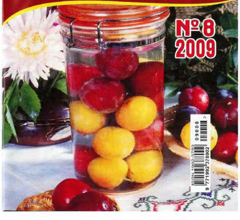
ВАРЕНЬЕ

СПЕЦВЫПУСК
ЗОЛОТАЯ КОЛЛЕКЦИЯ
РЕЦЕПТОВ НАШИХ ЧИТАТЕЛЕЙ

И КОМПОТЫ ИЗ ЯГОД

Летние заготовки

№ 8
2009



ISSN 1992-3783

Железная
Алла Дмитриевна (г. Тверь)

Варенье из сладких яблок

20 сладких яблок очистить от кожицы и сердцевины, нашинковать на овощной терке. Снять цедру с 3 лимонов, выжать из них сок и тщательно перемешать с 4 ст. ложками сахара. На 1 стакан этой смеси взять 1,5 стакана сахара и 1/2 стакана воды, сварить сироп и порциями высыпать в него яблоки. Варить до тех пор, пока яблоки не станут прозрачными. Перед окончанием варки добавить измельченную цедру с 1-2 лимонов.

Калинина
Галина Ивановна (г. Миасс)

Варенье «Пятиминутка»

На 1 кг очищенных от сердцевины и кожицы яблок - 150-200 г сахара.

Подготовленные яблоки нарезать кусочками 1,5-2 см и засыпать сахаром. Оставить их на час, периодически перемешивая. Когда появится сок, поставить на слабый огонь и довести до кипения, непрерывно энергично помешивая, чтобы яблоки не пригорали. Выложить яблоки в подготовленные стеклянные банки и закатать крышками, хранить в любом месте.

Ростоцкий Иван Сергеевич (г. Вологда)

Варенье «По-молдавски»

На 1 кг крыжовника взять 1,3-1,5 кг сахара, 1,5 стакана воды и 50-100 г ядер грецких орехов.

Отобрать крупные твердые ягоды, вымыть, сделать на них боковой надрез и шпилькой извлечь семена с частью мякоти. Ядра грецкого ореха слегка поджарить на сковороде и мелко нарезать. Орехами осторожно начинить ягоды крыжовника. Подготовленные таким образом ягоды залить горячим сахарным сиропом, довести до кипения и поставить в холодное место на 8-10 часов. Затем варить до готовности.

Зиновьева Любовь Сергеевна (г. Ревда)

Варенье «Малахитовое»

Для варенья берите чуть недозрелый крыжовник. Чтобы лучше сохранился зеленый цвет ягод, добавьте в воду для бланширования листья. На 1 кг ягод нужно 1,5 кг сахара. Из 900 г сахара и 2 стаканов воды приготовьте сироп, залейте им подготовленные ягоды и выдержите 4-5 часов. Затем нагрейте до кипения, прокипятите 5-7 мин., снимите с огня и охладите. Из оставшегося сахара приготовьте густой сироп (на 600 г сахара 1 стакан воды) и добавьте его перед второй варкой, которую проводите на слабом огне до готовности. Варенье охлаждайте быстро, поместив таз в холодную воду.

Нартова Нина Семеновна (г. Туринск)

Апельсиново-сливовое варенье

1,5 кг слив, 2 апельсина, 1,5 кг сахара, 500 г изюма, 250 г грецких орехов.

Положить в кастрюлю очищенные от зернышек и пропущенные через мясорубку апельсины с кожурой, половинки слив, сахар, изюм и варить, помешивая, около 1,5 часа, чтобы получилась густая смесь. Затем добавить измельченные орехи, перемешать и варить еще 20 минут. Готовое варенье разложить в горячие стерилизованные банки и закатать.

Петухова Лариса Сергеевна (г. Сухой Лог)

Варенье из целых абрикосов

1 кг абрикосов, 1-1,2 кг сахара, 1,5 стакана воды, 3-4 г лимонной кислоты.

Отобрать мелкие не совсем зрелые абрикосы, тщательно вымыть, наколоть их несколько раз в разных направлениях заостренной деревянной палочкой. Затем подготовленные таким образом абрикосы опустить на 2-3 минуты в кипящую воду и сразу же остудить их в холодной воде. Приготовить горячий сироп и залить им плоды, довести на слабом огне до кипения. Кипятить 5 минут и отставить на несколько часов для охлаждения. Так повторять еще два раза, а затем варить до готовности. За 3 минуты до окончания варки добавить лимонную кислоту. Готовое варенье разложить в чистые ошпаренные банки.

Пьянкова Елена Филипповна (г. Давлеканово)

Варенье «Сластенка»

Вишню без косточек залить сахарным сиропом (на 1 кг плодов - 1,3 кг сахара и 1,5 стакана воды) и варить без выдержки до готовности, время от времени снимая с огня на 1015 мин. и снова доводя до кипения. Такое попеременное нагревание и охлаждение повторяйте 45 раз. Затем доварите варенье до готовности.

Умярова Т. В. (г. Североморск)

Варенье «Аромат юга»

1 кг винограда, 1 кг сахара, 2-3 г лимонной кислоты, ванилин.

Свежие, одинаковой величины виноградины на 1-2 минуты опустить в горячую воду (80-90°С). Для придания аромата и приятного цвета добавить в воду одну чайную ложку сухих плодоножек вишни. Затем ягоды положить в сахарный сироп и оставить в нем на 3-4 часа.

После этого довести до кипения, варить на медленном огне в течение 50-60 минут, снять с огня, оставить на некоторое время, после чего уваривать, с добавлением лимонной кислоты и ванилина, до готовности.

Логинова Лариса Дмитриевна (г. Саранск)

Варенье из айвы

1 кг айвы японской, 1,5 кг сахара, 3 стакана воды.

Спелые свежесобранные желтые плоды айвы тщательно вымыть, очистить от кожицы с помощью ножа. Нарезать айву дольками, предварительно удалив сердцевину. Дольки айвы опустить в почти кипящий сироп и довести до кипения и оставить охлаждаться на 2-3 часа. Повторить доведение до кипения и охлаждение 2-3 раза и варить до готовности, периодически встряхивая кастрюлю с айвой, чтобы дольки не разварились. Готовое варенье разложить в подготовленные банки в горячем виде и поставить охлаждаться.

Чефранова Инна Игоревна (г. Назрань)

Варенье из терна

400 г ягод, 400 г сахара

Ягоды с сахаром положить в таз, туда же влить столько воды, сколько потребуется для разведения сахара, после этого варить на легком огне до готовности. Затем ягоды выбрать, сложить в банку, а сироп уварить и вылить горячий на ягоды, добавив 1-2 капли розового масла.

Яворская Галина Григорьевна (г. Миасс)

Варенье из крыжовника с лимоном

На 400 г ягод - 800 г сахара, полтора стакана воды, сок от двух лимонов.

Вскипятить в кастрюле воду и в ту же минуту, сняв кастрюлю с огня, всыпать в нее очищенный от семян зеленый крыжовник, погружая ложкой тот, который будет всплывать наверх. Когда крыжовник слегка побелеет, тотчас откинуть его на сито и обдать холодной водой со льдом, затем засыпать его в самую холодную воду и поставить в погреб на двое суток, добавляя понемногу льда, но осторожно, чтобы не смять ягоды. Через два дня откинуть крыжовник на сито, чтобы стекла вода. Приготовить сироп из половины назначенного сахара, в кипящий сироп всыпать ягоды, вскипятить, отставить, посыпать сверху четвертой частью оставшегося сахара и снова вскипятить. Когда ягоды поднимутся, снять таз с огня. Повторять раза четыре, пока не закончится весь назначенный сахар. Сыпать сахар нужно осторожно, подальше от краев таза, чтобы он не пригорел и тем не испортил цвет сиропа. Посыпав ягоды сахаром в последний раз, залить их ровно лимонным соком и доварить варенье на самом легком огне, снимая сверху пену и не мешая ягоды ложкой, а только потряхивая его.

Ермакова Маргарита Евгеньевна (г. Жердевка)

Варенье из клубники

Первый способ: для варенья подходят плотные, ярко окрашенные ягоды. Ягоды очистите от плодоножек, листиков и засыпьте сахаром. На 1 кг ягод требуется 1,7 кг сахара. Клубнику выдержите 3-5 часов до появления сока, в котором частично растворится сахар, затем сварите в 2 приема с выдержкой.

Второй способ: можно сварить варенье по-другому. Доведите ягоды до кипения, дайте им остыть 10-15 мин., после чего снова нагрейте до кипения, и так 4-5 раз до готовности.

Щербакова Тамара Михайловна (г. Тула)

Варенье «Смак»

1 кг апельсинов, 1,5 кг сахара, 700 г воды.

Апельсины сварить в кожуре, охладить под струей воды и оставить в холодной воде на 12 часов. Затем апельсины вынуть из воды, разделить на 2 или 4 части, залить не очень горячим сахарным сиропом, оставить на 6-8 часов, после чего уваривать с перерывами 2-3 раза до среднего загустения.

Лядова Тамара Львовна (г. Ленинск)

Варенье из ежевики

1 кг ежевики, 1,2 кг сахара.

Ягоды тщательно перебрать, освободить от плодоножек и чашелистиков, промыть. Подготовленные ягоды положить в таз, засыпать половиной сахара и поставить в холодное место на 5-6 часов. Выделившийся сок смешать с оставшейся частью сахара, сироп довести до кипения, опустить в него ягоды и варить варенье до готовности, периодически встряхивая таз и снимая пену. Готовое варенье быстро охладить погружением в холодную воду и разложить в подготовленные банки.

Потатина Людмила (г. Атяшево)

Варенье из белой черешни

Черешня - 1 кг, сахар - 1 кг, вода - 1 ст., лимон - 1 шт., орехи грецкие - 10 шт., ванилин по желанию.

Черешню моют, вынимают косточки и на их место закладывают по четвертинке ореха. Укладывают в таз, режут на мелкие части лимон и заливают все сиропом. Варят в 3 приема по 5 минут с момента закипания. Между варками выстаивают 5-6 часов.

Косарева Зинаида Викторовна (г. Кашин)

Варенье из груш

1 кг груш, 1 кг сахара, 2 ст. воды, пакетик ванильного сахара.

Груши перебрать, вымыть, очистить от кожуры, удалить сердцевину.

Маленькие груши разрезать на две или на четыре части, большие - на ломтики. Подготовленные груши положить в кастрюлю с кипящей водой, проварить в течение 15 минут, вынуть шумовкой, погрузить в холодную воду. Фрукты залить горячим сиропом, приготовленном на воде, в которой варились груши. Довести до готовности. Добавить пакетик ванильного сахара. Можно варить груши в несколько приемов, с 10-часовым выстаиванием.

Агеева Лариса Андреевна (г. Володарский)

«Сырое» варенье из вишни

На 1 кг ягод - 1,5 кг сахара.

Предназначенные для пюре ягоды собрать спелыми, перебрать, тщательно промыть в проточной воде, удалить косточки, выложить на сито или чистую ткань. Как только они просохнут, ссыпать в эмалированную кастрюлю, добавить сахар и, перемешав, измельчить деревянным пестиком или пропустить через ошпаренную кипятком мясорубку. Полученное пюре переложить в чистые банки, закрыть плотной бумагой (поверх бумаги можно закрыть и пластмассовыми крышками). Хранить банки в темном прохладном месте. С наступлением холодов можно выставить их на балкон или в сарай. Пюре на холоде не замерзает благодаря высокой концентрации сахара.

Зубкова Елизавета Викторовна (г. Ярославль)

Варенье «Зернистое»

С цитрусовых (апельсинов, мандаринов, лимонов или грейпфрутов) снять кожуру, опустить ее в воду и вымачивать 2-3 дня, периодически меняя воду, чтобы вышла горечь. Потом пропустить ее через мясорубку и варить с сахаром (1:1), добавив немного лимонной кислоты.

Тайданова Екатерина Игоревна (г. Междуреченск)

Варенье «Половинки»

1 кг абрикосов, 1 кг сахара, 1,5 ст. воды.

Абрикосы крупноплодных сортов с хорошо отделяющейся косточкой разрезать на половинки, косточки удалить. Подготовленные плоды опустить в кипящий сироп, довести до кипения, варить 3 мин., после чего отставить в холодное место на ночь. Для аромата бросить в варенье 4 ядра из абрикосовых косточек. На следующий день сварить варенье до готовности.

Лебединцева Татьяна Александровна (г. Ржев)

Варенье из алычи

1 кг плодов, 1,4 кг сахара, 3 ст. воды.

Плоды бланшировать 5 мин., проколоть, залить горячим сиропом (3 ст. сахара, 3 ст. воды), выдержать 8 ч. Затем сироп слить, вскипятить, добавить 1/2 оставшегося сахара и 3/4 ст. воды, засыпать ягоды и вновь выдержать 8 ч. Затем процесс повторить третий раз и варить до готовности.

Савинова Маргарита Дмитриевна (г. Омутнинск)

Варенье из чернослива

1 кг чернослива, 1,5 ст. сахара, 2 ст. л. рома или немного ванильного сахара, или молотой корицы.

Промытый чернослив очищают от кожуры, удаляют косточки, подливают несколько ложек воды и при постоянном помешивании варят, чтобы он полностью размягчился. При этом добавляют по частям сахар и после последней порции варят еще 10 мин. Варенье снимают с плиты и примешивают ароматические добавки. Кипящее варенье разливают по банкам, обернутым влажным полотенцем, края быстро вытирают, быстро укрепляют крышки, банки переворачивают вверх дном, накрывают тканью и оставляют охлаждаться. Перед складированием банки протирают влажной тканью.

Ишанова Лана Александровна (г. Волгоград)

Варенье из моркови

На 1 кг моркови: 1 кг сахара, 2 лимона, 1 ст. воды, цветки (лучше бутоны) календулы - 10 шт.

Очистив морковь, нарежьте кусочками и бланшируйте 3 мин. Измельчите лимон залив водой, добавив цветки календулы, кипятите 5 мин. Добавьте бланшированную морковь, сахар и варите до готовности. Горячее варенье разлейте в стерилизованные банки и закатайте крышками.

Это варенье помогает при ангине, гриппе и простуде.

Федотова Любовь Ивановна (г. Барнаул)

Варенье «Сладкий сон»

3 кг яблок, 1 кг клюквы, 2 ст. меда, 2,5 ст. сахара, 1 ст. грецких орехов.

В клюкву налить 1/2 ст. воды и варить до тех пор, пока ягоды не станут мягкими, снять с огня и протереть через сито. Затем кипятить мед на маленьком огне, добавить к нему протертую клюкву, сахар, яблоки, нарезанные дольками, измельченные орехи и варить 40 мин. на небольшом огне. Разлить в баночки и закатать, а можно поставить в холодильник и сразу есть.

Шишкова Софья Дмитриевна (г. Димитровград)

Варенье «Чудесная ягода»

1 кг земляники, 1 кг сахара, 1 ст. л. коньяка, 1/2 ст. воды.

Землянику перебрать, помыть, сложить в таз. Засыпать сахаром (полпорции), сбрызнуть коньяком и оставить в прохладном месте на 3 ч. Слить сок, добавить остальной сахар и сварить сироп и осторожно опустить в сироп ягоды, встряхнуть таз и варить до готовности.

Елисеева Светлана Михайловна (г. Рыбинск)

«Малиновый аромат»

1 кг малины, 0,5 стакана воды, 2 кг сахара, 1 кг мякоти незрелой тыквы.

Малину залить водой, проварить на слабом огне под закрытой крышкой 5 минут, отжать сок, добавить 1 кг сахара и варить сироп в течение 10 минут. Мякоть тыквы натереть на терке, отжать, промыть в холодной воде и снова отжать.

Подготовленную мякоть тыквы смешать с оставшимся сахаром, довести до кипения, снять с огня и оставить на 10 часов. Затем снова поставить на огонь, добавить малиновый сироп, поварить еще 5-10 минут, после чего разложить в стерилизованные банки и закатать.

Коняшова Ирина Павловна (г. Минск)

Варенье апельсиновое

5 ст. вишни без косточек, 5 ст. сахара, 3 ст. л. воды, 1 апельсин.

Вишню засыпать сахаром, влить воду и проварить 15 мин., помешивая, чтобы растворить сахар. Дать постоять 2 ч. и еще проварить 15 мин., так повторить еще 4 раза. Перед последней варкой добавить нарезанный мелкими кубиками вместе с кожурой апельсин.

Железная Алла Дмитриевна (г. Тверь)

Варенье из жимолости

1 кг жимолости, 1-1,5 кг сахара.

Подготовить ягоды, сварить сахарный сироп, залить им ягоды и настаивать 5-6 часов, затем варить до готовности в один прием, охладить и разложить по банкам.

Селиванова Татьяна Аркадьевна (г. Звенигород)

Черничное варенье

1 кг черники, 4 ст. сахара, 1 бутон гвоздики, 1/2 ч. л. корицы.

Ягоды перебрать, помыть и откинуть на дуршлаг. Положить ягоды в таз, засыпать сахаром и поставить на медленный огонь. Варить до готовности, за 10 мин. добавить гвоздику и корицу в мешочке. По окончании варки мешочек удалить.

Тимофеевна Татьяна Трифоновна (г. Невинномысск)

Варенье из черешни «Простушка»

1 кг черешни, 1 кг сахара

Ягоды перебрать, промыть, удалить косточки, пересыпать сахаром (1/2 общего количества) и оставить на несколько часов, чтобы выделился сок. Слить сок в металлический таз, добавить остальной сахар. Когда сахар полностью растворится, положить ягоды и варить до готовности. Можно варить и с косточками.

Галимова Галина Григорьевна (г. Новомосковск)

Варенье из слив с орехами

1 кг слив, 1 кг сахара, 4 ст. воды, 30–40 орехов

Спелые твердые сливы, у которых мякоть легко отделяется от косточек, промыть. По желанию очистить от кожицы. Сложить в дуршлаг или сито, погрузить на 1-2 минуты в содовый раствор (1 ч. л. соды на 1 л воды). Промыть холодной водой. Дать стечь воде. Удалить косточки с помощью спицы или ножа. Вместо косточки в каждую сливу положить четверть ореха. Приготовить сироп. Когда сироп немного остынет, положить сливы, фаршированные орехами. Поставить на огонь. Через 20 минут добавить сок половины лимона или 1/2 ч. л. лимонной кислоты. Продолжить кипятить до готовности. Можно добавить пакетик ванильного сахара. Посуду с готовым вареньем накрыть влажным полотенцем. Расфасовать в банки на второй день.

Камалетдинова Н. Г. (г. Одинцово)

«Бабушкин рецепт»

На 400 г ягод - 800 г сахара, 1 стакан воды.

Зеленую смородину вымыть в холодной воде. В кастрюлю положить несколько вишневых листьев, залить водой, вскипятить. Когда вода позеленеет, листья достать и в кипяток на минуту засыпать ягоды. Затем откинуть ягоды на сито, облить холодной водой и, положив в воду со льдом, оставить так на несколько часов, чтобы ягоды окрепли. Потом воду слить. Приготовить сахарный сироп, прокипятить, всыпать ягоды и довести до кипения три раза, каждый раз снимая таз с огня на 2-3 минуты, чтобы снять пену. Потом доварить до готовности на самом легком огне. Дать варенью остыть, не накрывая его крышкой. Затем разложить в небольшие банки, закрыть пергаментной бумагой и завязать.

Пустовалова Ирина Сергеевна (г. Урюпинск)

Варенье из одуванчиков

250 головок одуванчиков, 3 лимона, 1 кг сахара.

Заливаем одуванчики 1 л кипятка, оставляем остывать. Отжимаем и процеживаем жидкость. Затем смешиваем одуванчики и воду, добавляем сахар и нарезанные кубиками лимоны. Варим до загустения на слабом огне около 1 ч.

Зефирова Элла Михайловна (г. Серов)

Варенье сливовое

Для варенья подходят неразваривающиеся сливы с хорошей окраской. После мойки и удаления плодоножек сливы бланшируйте в воде при температуре 85°С 5 мин., а затем наколите их. Крупные сливы не бланшируйте, а разрежьте вдоль пополам и выньте косточки. На 1 кг подготовленных слив возьмите 1,2 кг сахара. Часть сахара (800 г) растворите в двух стаканах воды, сварите сироп, залейте им сливы и выдержите 45 часов. Варите сливу в несколько приемов, с выдержками. Перед второй и третьей варкой добавьте сироп, полученный из оставшихся 400 г сахара и неполного стакана воды.

Малиновская Вера Павловна (г. Ковров)

Варенье из печеных яблок

На 1 кг очищенных от сердцевины и кожицы яблок - 100-150 г сахара.

Яблоки очистить и нарезать кусочками, засыпать сахаром, сложить в эмалированную кастрюлю и поставить в не очень горячую духовку. Испеченные яблоки расфасовать в подготовленные стеклянные банки и закатать. Варенье из яблок сладких сортов можно приготовить без сахара.

Чернигина Наталья Викторовна (г. Березники)

Варенье из апельсиновых корок

Апельсиновые корки промыть, нарезать дольками и нанизать на нитку, концы нитки связать так, чтобы корку лучше стянуть. Приготовленные корочки опустить в холодную воду и вымачивать 2-3 дня, часто меняя воду, затем корочки прокипятить в течение 10-15 минут, поменять воду и снова прокипятить 10-15 минут, корочки станут мягкими, потеряют горечь. После этого воду слить, корочки взвесить. Из сахара (1:1,5) и небольшого количества воды сварить сироп, опустить в него корочки, добавить лимон вместе с цедрой, нарезав его на кусочки и удалив семечки, и варить варенье до готовности (корочки должны стать прозрачными). После того, как варенье остынет, удалить нитки. Корки можно нарезать ромбиками, треугольниками и др. фигурками.

Шишкова Софья Дмитриевна (г. Димитровград)

Варенье из лимонов

Нарезать довольно тонкие ломтики лимона, выбрать зерна, залить холодной водой, варить до мягкости. Вынуть лимоны из воды, сложить в глубокую тарелку, накрыть такой же тарелкой и положить между двумя пуховыми подушками на несколько часов, пока не остынут. Затем взвесить их, сложить в банку. На один кг лимонов взять 1,5 кг сахара и 2 ст. воды. Сироп приготовить следующим образом: 2 ст. воды, в которой варились лимоны, и 1 кг сахара вскипятить, остудить, залить лимоны. На другой день слить сироп, вскипятить, добавить еще 1/4 кг сахара, остывшим залить лимоны. На третий день опять слить, вскипятить, всыпать оставшиеся 1/4 кг сахара и теплым залить лимоны; когда совсем остынут, завязать банки.

Роднова Мария Дмитриевна (г. Губаха)

Варенье «По-чешски»

1 кг слив, 1 стакан облепихового сока, 300 г сахара, 2 ст. ложки рома, 0,5 ст. ложки молотой корицы, ванильный сахар.

Это старинный чешский рецепт. Сливы вымыть, удалить плодоножки, вынуть косточки, залить соком облепихи, поставить на огонь, покипятить 20 минут, всыпать сахар и варить еще 10 минут. Затем добавить ром, корицу, ванильный сахар, тщательно перемешать, разлить варенье в горячие стеклянные банки, стерилизовать (пол-литровые - 20 минут, литровые - 30 минут) и укупорить.

Зубкова Елизавета Викторовна (г. Ярославль)

Варенье из ананаса

1 кг ананаса (очищенного), 5 ст. сахара, 4 ст. воды.

Приготовить сахарный сироп и положить в него мелкие кубики ананаса. После 12 часов выстойки слить сироп, вскипятить его и залить ананасы. Затем варить ананасы в сиропе до готовности варенья.

Гричинская Майя Матвеевна (г. Волгодонск)

Варенье «Экзотика»

2 твердые груши, 2 яблока, 1 лимон, 1 апельсин, 200 г винограда, 500 г слив, 1 кг сахара.

Груши вымыть, разрезать на пластинки толщиной 0,5 см, залить крутым кипятком, довести до кипения, снять с огня, отвар слить и на нем сварить сахарный сироп. Положить в сироп сливы, ягоды винограда, нарезанные кусочками яблоки, груши и проварить. Апельсин и лимон нарезать пластинками шириной 0,5 см, удалить зерна, залить водой, довести до кипения, выложить в сироп с фруктами, поставить на огонь и довести варенье до готовности.

Готовое варенье разложить в стеклянные банки.

Костянюк Галина Сергеевна
(г. Киев)

Варенье «Иришкино»

Для варенья из вишен с косточками приготовьте горячий сироп (на 1 кг вишни 800 г сахара и 2 стакана воды) и залейте им наколотые плоды в том тазу, в котором они будут вариться. После выдержки вишни в сиропе (3-4 часа) варите ее при слабом кипении 5-8 минут и снова выдержите 5-6 часов. Во время второй выдержки к вишне добавьте еще сахарный песок (на 1 кг вишни 400 г сахарного песка, если вишня не кислая, и 600 г для кислой вишни), пока варенье в тазу горячее, чтобы сахар полностью растворился. На 1 кг вишни расходуется 1,2-1,4 кг сахара.

Мурашова Виктория Андреевна
(г. Норильск)

Варенье «Солнце в банке»

По 1 стакану нарезанных плодов абрикосов, персиков и желтых черешен, 1,5 стакана сахара, 1,5 стакана воды.

Сварить сироп, залить им фрукты, выдерживать 3-4 часа, а затем варить варенье до готовности - капля сиропа не должна растекаться. Готовое варенье разложить в чистые поллитровые баночки и закрыть их крышками.

Бабочкина Нина Алексеевна (г. Волгоград)

Варенье «Изумительное»

На 1 кг очищенной дыни - 500 г яблок, 500 г сахара, при желании - 1 ч. л. лимонной цедры.

Спелые дыни очистить от корок и семян, произвольно порезать и измельчить в блендере или провернуть через мясорубку. Массу перелить в эмалированную емкость, всыпать сахар и варить на самом маленьком огне до получении консистенции молодого меда. Пену, образующуюся при варке, снять. Твердые сочные яблоки очистить и нарезать небольшими кубиками, всыпать в дынную массу. Довести до кипения и варить 5 мин. При желании добавить тертую цедру. Разложить по подготовленным банкам и закатать.

Едемская Ирина Викторовна (г. Волгоград)

Варенье из целых персиков

1 кг персиков, 1 кг сахара.

Персики, обмытые холодной водой, бланшировать, очистить от кожицы и наколоть в нескольких местах тонкой деревянной шпилькой. Подготовленные таким образом плоды уложить в таз для варенья, засыпать сахаром и поставить в прохладное место на 5 ч. Затем поставить персики на огонь и варить до готовности (приблизительно 2,5 ч.).

Лебединцева Татьяна Александровна (г. Ржев)

Варенье из черной смородины «Марфушечка»

1 кг ягод, 1,5 кг сахара, 1,5 ст. воды.

Отобрать крупные, зрелые ягоды, освободить их от плодоножек и кистей, тщательно промыть холодной водой, погрузить на 2-3 минуты в кипящую воду, затем залить горячим сахарным сиропом средней густоты, ягоды выдержать в сиропе 3-4 часа, после чего сварить варенье до готовности (можно в 2-3 приема с выставлением 6-7 часов).

Сильвестрова Юлия Вячеславовна (г. Орел)

Варенье «Малиновый аромат»

1 кг малины, 1/2 ст. воды, 2 кг сахара, 1 кг мякоти незрелой тыквы.

Малину залить водой, проварить на слабом огне под закрытой крышкой 5 мин., отжать сок, добавить 1 кг сахара и варить сироп в течение 10 мин. Мякоть тыквы натереть на крупной терке, отжать, промыть в холодной воде и снова отжать. Подготовленную мякоть тыквы смешать с оставшимся сахаром, довести до кипения, снять с огня и оставить на 10 ч. Затем снова поставить на огонь, добавить малиновый сироп, поварить еще 5-10 мин., после чего разложить в стерилизованные банки и закатать.

Савинова Маргарита Дмитриевна (г. Омутнинск)

Сырое варенье из сливы

1 кг сливы или алычи, 1 кг сахара.

Сливу промыть, обдать кипятком, вытереть насухо, освободить от косточек, измельчить миксером или пропустить через мясорубку, смешать с сахарным песком в пропорции 1:1. Расфасовать в небольшие стерилизованные стеклянные баночки, закрыть стерильными крышками. Хранить в прохладном месте. Таким же способом готовят сырое варенье из алычи.

Федотова Любовь Ивановна (г. Барнаул)

Варенье из черной смородины

1 кг ягод, 2 кг сахара.

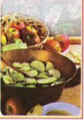
Ягоды очистить от плодоножек и кистей, перебрать, тщательно промыть в холодной воде, рассыпать тонким слоем на чистой холщовой салфетке, просушить, затем растереть в фарфоровой ступке пестиком, смешать с сахаром и разложить в чистые сухие банки. Таким же способом можно приготовить холодное варенье из красной смородины, крыжовника, малины, черники, облепихи, клюквы, брусники и других ягод.

Кошкина Ольга Сергеевна (с. Ковалевское)

«Яблочное удовольствие»

На 2 кг яблок - 2 лимона, на 1 л сока - 750 г сахара, 1 ч. ложка лимонной кислоты, 50 г ядер грецкого ореха.

Разрезать на восемь частей яблоки и смешать с нарезанными ломтиками лимонами (с кожицей и семенами), залить водой, чтобы она покрыла плоды, и варить до мягкости. Сок процедить и добавить сахар, варить на сильном огне, пока сироп не загустеет (капля сиропа на блюдечке не должна расплываться). За 2-3 минуты до снятия желе с огня добавить лимонную кислоту и по желанию ядро очищенного высушенного грецкого ореха. Банки заклеить целлофаном.



Кухнина Амалия Андреевна (г. Витебск)

Варенье их желтых слив

1 кг желтых слив, 1,3 кг сахара, 200 г воды.

Зрелые, но неперезрелые сливы промыть в холодной воде, наколоть в нескольких местах тонкой деревянной шпилькой, положить на блюдо, засыпать сахаром (половина нормы) и поставить на 6-8 часов в прохладное место. Из оставшихся сахара и воды сварить сироп, положить в него сливы (вместе с соком) и варить на небольшом огне 30-35 минут, снять с огня и оставить на 5-6 часов. После этого уварить варенье до готовности на небольшом огне. В конце варки удалить пену и снять с огня.

Бродова Татьяна Федоровна (с. Кузьминское)

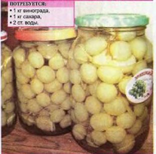
Варенье из любых яблок

1 кг яблок, 5 ст. сахарного песка, 2 ст. воды.

Брать яблоки менее разваривающиеся. Яблоки после мытья и удаления кожицы можно варить в целом виде, с сердцевиной и без сердцевины, половинками или дольками. Подготовленные яблоки опустить на 5-10 минут в кипящую воду, немедленно охладить в холодной. На воде, в которой варились яблоки, приготовить сахарный сироп и залить им яблоки в горячем виде. После 3-4 часового выстаивания яблоки варить в сиропе 5-7 минут, затем дать выстояться 6-8 часов, так повторить еще 1-2 раза.

Ледовая Любовь Семеновна, г. Иркутск

ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 1 кг винограда,
- 1 кг сахара,
- 2 ст. воды.



Варенье из винограда

- Виноград перебрать, отделить ягоды от веточек, промыть. Приготовить густой сироп. Охладить. В охлажденный сироп опустить ягоды. Варить на слабом огне, в конце - на более сильном, до готовности.
- Перед тем как снять с огня, всыпать чайную ложку лимонной кислоты.

Петухова Лариса Сергеевна, г. Сухой Лог

ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 1 кг яблок,
- 1 кг сахара,
- 1 ст. воды

Варенье «Китайка»

- Отобрать одинакового размера зрелые плоды, плодоножки обрезать на 2/3 длины, яблоки промыть и бланшировать погружением в кипящую воду на 3-5 минут, после этого их быстро охладить под струей холодной воды, наколоть и опустить в горячий сахарный сироп на 2-3 часа.
- Пропитавшиеся сиропом плоды поставить варить. Варенье варить в несколько (3-5) приемов.

Ассесорова Наталья Евгеньевна, г. Куртамыш

ПОТРЕБУЕТСЯ:

- 0,5 кг черной смородины,
- 0,5 кг красной смородины,
- 0,5 кг яблок,
- 2 ст. грецких орехов,
- 0,5 кг сахара,
- 1,5 кг меда

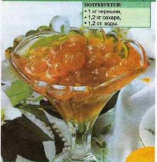
Варенье «Ягодное ассорти»

- Смородину перебрать, промыть, добавить 1 ст. воды и варить под плотно закрытой крышкой, пока ягоды не станут мягкими.
- Размять и протереть через сито. В тазу вскипятить мед с сахаром и опустить в него нарезанные дольками яблоки, измельченные ядра орехов и протертую смородину. Варить в течение 1 часа, осторожно помешивая.

Мыльникова Анастасия Васильевна, г. Липецк

ПОТРЕБУЕТСЯ:

- 1 кг черешни,
- 1,2 кг сахара,
- 1,2 ст. воды.



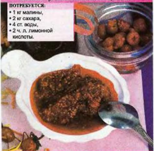
Варенье из черешни

- Варенье из черешни готовят с косточкой и без косточки - так же, как и из вишни.
- Для придания аромата под конец варки добавляют ванильный сахар из расчета 1 пакетик на 2 кг черешни, а также 2 г лимонной кислоты.

Коламийчук Елена Степановна, г. Киев

ПОТРЕБУЕТСЯ:

- 1 кг малины,
- 2 кг сахара,
- 4 ст. воды,
- 2 ч. л. лимонной кислоты.



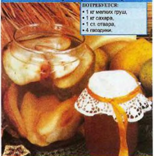
Варенье «По-болгарски»

- В варочный тазик всыпать сахар, налить воду и положить ягоды. На слабом огне варить до готовности в один прием.
- Чтобы ягоды не подгорели, тазик периодически снимать с огня и круговыми движениями перемешать содержимое. Лимонную кислоту добавить перед окончанием варки.

Ильина Виктория Юрьевна, п. Агириш

ПОТРЕБУЕТСЯ:

- 1 кг мелких груш,
- 1 кг сахара,
- 1 ст. отвара,
- 4 гвоздики.

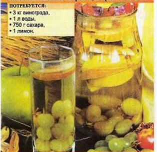


Грушевое варенье

- Крепкие груши помыть, нарезать, удалив сердцевину и кожицу.
- Кожицу поставить варить на 20 мин. В таз насыпать сахар, налить процеженный отвар. Сварить сироп, добавить груши, варить на слабом огне до готовности. За 10 мин. добавить гвоздику.

Малетова Наталья Егоровна, г. Краснознаменск

ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 3 кг винограда,
- 1 л воды,
- 750 г сахара,
- 1 лимон.

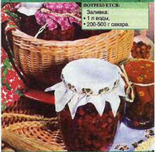


Компот виноградный

- Виноград хорошо промыть, осторожно снять с плодоножек и уложить в банки. Воду с сахаром немного прокипятить и залить виноград охлажденным сиропом.
- Сверху положить по ломтику лимона. Стерилизовать 10 минут или пастеризовать 30 минут при температуре 80 градусов. Банки закупорить, охладить.

Гудкова О. А., с. Надежда, Ставропольского края

ПОТРЕБУЕТСЯ:
Заливка:
- 1 л воды,
- 200-500 г сахара.

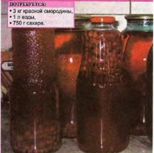


Компот земляничный

- Подготовленные ягоды обдать кипятком и уложить в банки по плечики. Кипящим сахарным сиропом залить ягоды в банках. Через 5-7 мин. сироп слить, довести до кипения и вновь заполнить им банки так, чтобы он слегка пролился через края горлышка.
- Сразу же закатать банки крышками и перевернуть вверх дном.

Ярошевец Татьяна Константиновна, г. Воронеж

ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 3 кг красной смородины,
- 1 л воды,
- 750 г сахара.



Компот из красной смородины

- Спелую, крупную смородину промыть холодной водой, освободить от плодоножек, высыпать в подготовленные банки.
- Прокипятить воду с сахаром, горячим сиропом залить ягоды, банки закрыть крышками и стерилизовать 3 минуты.

Прокушкина Елена Валерьевна, г. Орехово-Зуево

ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 1,5 кг вишни,
- 1,5 кг черешни,
- 1,5 л воды,
- 750 г сахара.

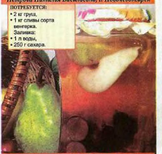
Вишнево-черешневый компот

- Вишню и черешню без плодоножек хорошо промыть холодной водой и дать воде стечь. В банки уложить, чередуя слоями вишню и черешню, и залить охлажденным сиропом. Банки поставить стерилизовать на 8 минут или пастеризовать на 25 минут при температуре 80 градусов. Банки закупорить и дать остыть.

Петрова Наталья Васильевна, г. Новочебоксарск

ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 2 кг груш,
- 1 кг сливы сорта венгерка.

Заливка:
- 1 л воды,
- 250 г сахара.



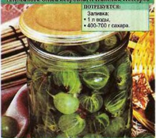
Компот грушево-сливовый

- Подготовленные твердые зрелые груши разрезать на половинки, опустить в кипящий сахарный сироп на 3-5 мин. Из сливы удалить косточки.
- Сливы вместе с половинками груш уложить в банки по плечики. Залить горячим сиропом и стерилизовать в кипящей воде: литровые банки - 8 мин., двухлитровые - 12, трехлитровые - 15 мин.

Алексанова Ольга Егоровна, г. Нижний Новгород

ПОТРЕБУЕТСЯ:

Заливка:
- 1 л воды,
- 400-700 г сахара.



Компот из крыжовника

- Зрелые, но еще достаточно твердые ягоды (перезрелые легко развариваются) наколоть иголкой или специальным приспособлением. Можно опустить их на 3-5 мин. в нагретую до 70°С воду.
- Подготовленные ягоды уложить в банки по плечики и залить горячим сахарным сиропом. Стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки - 8 мин., литровые - 10-12, трехлитровые - 15 мин. Можно пастеризовать при 90°С соответственно 15, 20 и 30 мин.

Смирнова Екатерина Борисовна (г. Рязань)

Компот из яблок и черноплодной рябины

400 г черноплодной рябины, 1 кг яблок.

Заливка: на 1 л воды - 600-800 г сахара.

Яблоки нарезать дольками, удалить сердцевину и плодоножки, опустить яблоки на 2-3 мин. в кипящую воду или в холодный 0,01% раствор лимонной кислоты. Тщательно вымытые ягоды черноплодной рябины уложить вместе с яблоками в банки по плечики и залить горячим сиропом. Стерилизовать в кипящей воде: литровые банки - 25 мин., трехлитровые - 45-50 мин.

Митрофанова Екатерина Дмитриевна (г. Сыктывкар)

Компот-ассорти с черноплодной рябиной

700 г черноплодной рябины, по 100 г яблок, груш и слив.

Заливка: на 1 л воды - 350-450 г сахара.

Зрелые ягоды черноплодной рябины вымыть, бланшировать 1-3 мин. в кипящей воде и охладить в холодной воде. Яблоки и груши нарезать дольками, удалить сердцевину. Крупную сливу разрезать на половинки, мелкие использовать целиком. Яблоки и груши бланшировать в кипящей воде 5-7 мин., сливы - 3-4 мин., после чего охладить в холодной воде. Подготовленные ягоды уложить в банки, залить горячим сахарным сиропом и стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки - 15 мин., литровые - 25 мин., трехлитровые - 45-50 мин.

Гузанова Ирина Викторовна, (п. Досчатое, Нижегородская обл.)

Компот из клубники

Вымытые ягоды заливают в тазу 65% (на 1 л воды - 650 г сахара) сахарным сиропом и оставляют на 3-4 часа, затем ягоды плотно укладывают в банки и заливают горячим сиропом. Пастеризуют 20 минут при температуре 85-90 градусов. Банки закупорить, охладить.

Шугурова Алевтина Николаевна (г. Оренбург)

Компот из черноплодной рябины

600-700 г ягод черноплодной рябины, 300-400 г ягод малины.

Заливка: на 1 л воды - 350-450 г сахара.

Ягоды вымыть в холодной воде и бланшировать 1-3 мин. в кипящей воде, после чего охладить в холодной. Ягоды малины сортировать, удалить плодоножки, чашелистики и цветоложе, переложить в дуршлаг и вымыть, многократно погружая в холодную воду.

Подготовленные ягоды послойно уложить в банки, периодически встряхивая для уплотнения. Банки с ягодами залить горячим сиропом и стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые - 15 мин., литровые - 25, трехлитровые - 45-50 мин.

Горина Валерия Михайловна (г. Кемерово)

Компот «Ассорти»

1 кг яблок, 400 г груш, 200 г лесной рябины.

***Заливка:** на 1 л воды - 200-400 г сахара.*

Хорошо вызревшие ягоды рябины отделить от щитков, перебрать и вымыть в холодной воде. Чтобы уменьшить горечь ягод, на 3-5 мин. погрузить их в кипящую воду и затем охладить в холодной воде. Подготовленные яблоки и груши вперемешку с рябиной уложить в банки, залить холодным сахарным сиропом и выдержать 6-8 ч. Затем дополнить банки сиропом и пастеризовать при 85°С: литровые банки - 15 мин., двухлитровые - 25 мин., трехлитровые - 30 мин. Можно стерилизовать в кипящей воде соответственно 5, 8 и 12 мин.

Микешина Зинаида Михайловна (г. Пермь)

Компот из голубики и вишни

***Заливка:** на 1 л воды - 1 кг сахара*

Подготовленные вишни укладывают слоем в 3 см на дно банки, затем - слой голубики, и так чередуют до заполнения банки по плечики. Затем заливают горячим сиропом и сразу стерилизуют 20 мин.

Венецкова Римма Евгеньевна (г. Барнаул)

Компот «Семейный»

1 кг яблок, 200 г малины, 200 г крыжовника.

***Заливка:** на 1 л воды - 200-400 г сахара.*

Яблоки тщательно вымыть, нарезать дольками, удалить сердцевину, опустить на 2-3 мин. в кипящую воду, охладить в холодной воде и уложить в банки вперемешку с крыжовником. Залить горячим сиропом (90-95°С) и пастеризовать при 85°С: литровые банки - 15 мин., двухлитровые - 25 мин., трехлитровые - 30 мин. Можно стерилизовать в кипящей воде соответственно 5, 8 и 12 мин.

Сутырина Елена Юрьевна (г. Тверь)

Компот из черники

***Заливка:** на 1 л воды - 800 г сахара.*

Перебранные ягоды переложить в дуршлаг, прополоскать, опуская дуршлаг в холодную воду. Подготовленные ягоды высыпать в банки по плечики и залить горячим сахарным сиропом, не доливая 2 см до края горлышка. Пастеризовать при 90°С: пол-литровые банки - 10 мин., литровые - 15 мин., трехлитровые - 25 мин.

Верховцева Светлана Константиновна (г. Псков)

Компот из яблок с клубникой

1 кг яблок, 350 г клубники.
***Заливка:** на 1 л воды - 200-300 г сахара.*

Для приготовления этого компота берут сладкие яблоки летних сортов и крупные плотные ягоды земляники.

Яблоки и землянику подготовить как обычно и вперемешку уложить в банки по плечики. Залить холодным сахарным сиропом и выдержать 6-8 ч. Затем дополнить банки сиропом и пастеризовать при 85°С: литровые банки - 15 мин., двухлитровые - 25 мин., трехлитровые - 30 мин. Можно стерилизовать в кипящей воде соответственно 5, 8 и 12 мин.

Рогова Ася Владимировна (г. Хабаровск)

Компот из черешни

1 кг черешни, 100 г черной смородины.
***Заливка:** на 1 л воды - 300 г сахара.*

Ягоды отделить от плодоножек, тщательно вымыть и уложить в банки по плечики. Залить горячим сиропом и стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки - 15 мин., литровые - 25 мин., трехлитровые - 45 мин.

Тяпочкина Ирина Сергеевна (г. Ижевск)

Компот из облепихи

***Заливка:** на 1 л воды - 900 г сахара.*

Для приготовления компота облепиху собирают в начале созревания ягод, до заморозков, когда ягоды еще твердые. Ягоды уложить в банки по плечики и залить горячим сахарным сиропом. Стерилизовать в кипящей воде: полулитровые банки - 12 мин., литровые - 15 мин., трехлитровые - 25 мин.

Дубкова Мария Сергеевна (г. Архангельск)

Компот из яблок с ревенем

1 кг яблок, 200 г ревеня.
***Заливка:** на 1 л воды - 200-400 г сахара.*

Для приготовления этого компота берут яблоки летних сортов.

Очистить черешки листьев ревеня, снять кожицу, нарезать черешки кусочками длиной 3-4 см. Смешать яблоки с ревенем и уложить в банки по плечики, залить холодным сахарным сиропом и выдержать 6-8 ч. Затем дополнить банки сиропом и пастеризовать при 85°С: литровые банки - 15 мин., двухлитровые - 25 мин., трехлитровые - 30 мин. Можно стерилизовать в кипящей воде соответственно 5, 8 и 12 мин.

Разина Юлия Александровна
(г. Саратов)

Компот из крыжовника с вишней

1,5 кг крыжовника, 1 кг вишни.

Заливка: на 1 л воды - 200-400 г сахара.

Зрелые твердые ягоды крыжовника наколоть и слоями уложить в банки вместе с вишней. Стерилизовать в кипящей воде: поллитровые банки - 8 мин., литровые - 10-12, трехлитровые - 15 мин.

Башкурова Юлия Викторовна
(г. Ульяновск)

Компот с лепестками роз

Заливка: на 1 л воды - 200-700 г сахара.

Зрелые, но еще достаточно твердые ягоды (перезрелые легко развариваются) наколоть иголкой или специальным приспособлением. Можно опустить их на 3-5 мин. в нагретую до 70°С воду. Подготовленные ягоды уложить в банки по плечики, сверху положить лепестки роз (из расчета 1 ст. л. на литровую банку) и залить горячим сахарным сиропом. Стерилизовать в кипящей воде: поллитровые банки - 8 мин., литровые - 10-12, трехлитровые - 15 мин. Можно пастеризовать при 90°С соответственно 15, 20 и 30 мин.

Калашникова Мария Викторовна
(п. Радужный, Челябинская обл.)

Компот из айвы

Заливка: 1 л воды, 300-400 г сахара.

Спелые плоды айвы моем и разрезаем на дольки, сердцевину нужно предварительно аккуратно удалить. Затем дольки уложить в банки по плечики. Далее приготовить сахарный сироп и залить им банки. Пастеризовать литровые банки 15 минут, двухлитровые 25 минут при температуре 85-90°С. Перевернуть банки вверх дном и оставить охлаждаться.

Буянова Тамара Матвеевна (г. Быхов, р. Беларусь)

Грушевый компот с медом

3 кг подготовленных груш, 1 кг меда, 1,25 л воды.

Крупные крепкие груши очистить, разрезать на 4 дольки, вырезать сердцевину, на несколько минут положить их в подкисленную воду и уложить в банки. Мед с водой прокипятить и охлажденным сиропом залить груши в банках. Стерилизовать 15 минут или пастеризовать 30 минут при температуре 80 градусов. Банки закупорить и охладить.

Тарасова Галина Алексеевна (г. Казань)

Компот грушево-алычовый

2 кг груш, 1 кг алычи.

Заливка: на 1 л воды - 100 г сахара.

Зрелые, достаточно твердые груши нарезать дольками, опустить в кипящий сахарный сироп, довести до кипения и оставить на 10 мин. Затем груши отделить на дуршлаге и уложить в банки по плечики вместе с алычой. Заполненные банки залить сиропом и стерилизовать в кипящей воде: литровые банки - 8 мин., двухлитровые - 12, трехлитровые - 15 мин.

Кабатова Лариса Владимировна (г. Красноярск)

Компот грушевый с ягодным соком

Заливка: на 1 л воды - 200 г сахара, сок малины, черной или красной смородины.

Подготовленные груши уложить в банки по плечики, залить холодным сахарным сиропом и добавить сок ягод из расчета 1/2 стакана на литровую банку. Стерилизовать в кипящей воде: литровые банки - 8 мин., двухлитровые - 12, трехлитровые - 15 мин.

Бахтина Тамара Анатольевна (г. Владивосток)

Компот из костяники

Заливка: на 1 л воды - 1 кг сахара.

Подготовленные ягоды заливают горячим сиропом, доводят до кипения, разливают в банки и ставят на хранение без дополнительной стерилизации.

Голованова Любовь Родионовна (г. Бугуруслан)

Апельсиновый компот

3 кг очищенных апельсинов, 1,5 л воды и 300 г сахарного песка

Очищенные и нарезанные на 4 части апельсины уложить в банки.

Воду с сахаром вскипятить и охлажденным сиропом залить апельсины. Стерилизовать 3 минуты с момента закипания или пастеризовать 20 минут при температуре 80 градусов. Банки закупорить, охладить.

Суркова Ирина Николаевна (г. Тула)

Компот из вишни с медом

3 кг вишни, 2 кг меда, ром

В широкой кастрюле растопить мед, в кипящий мед засыпать подготовленную вишню так, чтобы она была полностью покрыта медом, и дать немного покипеть, снимая образующуюся при этом пену. Вишню быстро вынуть шумовкой из меда и сразу же положить в подготовленные банки. Мед прокипятить, горячим медом залить вишню. В каждую банку добавить ром, банки быстро закрыть, завернуть в одеяло и держать в таком виде до полного остывания компотов.

Ребинина Полина Аркадьевна (г. Волгоград)

Компот крыжовенно-клубничный

2 кг крыжовника, 1 кг клубники.

Заливка: на 1 л воды - 200-700 г сахара.

Зрелые, достаточно твердые ягоды крыжовника наколоть. Ягоды клубники должны иметь плотную и окрашенную мякоть. Подготовленные ягоды крыжовника и клубники слоями уложить в банки по плечики и стерилизовать в кипящей воде: поллитровые банки - 8 мин., литровые - 10-12, трехлитровые - 15 мин. Можно пастеризовать при 90°С соответственно 15, 20 и 30 мин.

Еркина Ульяна Михайловна (г. Воронеж)

Компот крыжовенно-смородиновый

2 кг крыжовника, 1 кг черной или красной смородины.

Заливка: на 1 л воды - 200-700 г сахара.

Зрелые, достаточно твердые ягоды крыжовника наколоть и уложить в банки вместе с ягодами черной или красной смородины. Залить горячим сиропом и стерилизовать в кипящей воде: поллитровые банки - 8 мин., литровые - 10-12, трехлитровые - 15 мин.

Силантьева Нина Федоровна (г. Челябинск)

Компот грушево-брусничный

3 кг груш, 500 г брусники.

Заливка: на 1 л воды - 200 г сахара и 4 г лимонной кислоты.

Подготовленные груши разрезать на половинки, опустить в кипящий сахарный сироп на 3-5 мин. Бруснику вместе с половинками груш уложить в банки по плечики. Залить горячим сиропом и стерилизовать в кипящей воде: поллитровые банки - 8 мин., двухлитровые - 12, трехлитровые - 15 мин.

Большакова Любовь Валерьевна (г. Якутск)

Компот из голубики и малины

Заливка: на 1 л воды - 1,2 кг сахара

Подготовленные ягоды голубики и малины (в соотношении 1:2) слоями укладывают в банки по плечики и заливают горячим сиропом. Затем стерилизуют 20 мин. (литровые банки).

Маслова Надежда Григорьевна (г. Краснодар)

Компот из голубики

Заливка: на 1 л воды - 1,2 кг сахара

Подготовленные ягоды голубики и черной смородины (в соотношении 1:1,5) укладывают слоями в банки по плечики, заливают горячим сиропом и выдерживают 2-3 ч. Затем стерилизуют 20 мин. (литровые банки).

Карецкая Оксана Ильинична (г. Нефтекамск)

Компот из крыжовника

На одну литровую банку: 600 г крыжовника, 150 г сахарного песка, 0,2 л холодной воды.

Хорошо промытый крыжовник слоями уложить в банки, каждый слой пересыпая сахаром, и залить холодной водой.

Стерилизовать 3 минуты или пастеризовать 20 минут при температуре 80 градусов.

Ребров Валентина Николаевна (г. Смоленск)

Компот из абрикосов и вишни

Заливка: 1 л воды, 250-500 г сахара.

Из вымытых и отобранных абрикосов и вишни удалить косточки и уложить их в банки, чередуя два ряда абрикосов и один ряд вишни. Можно уложить и целые плоды.

Приготовить сироп (заливку), немного остудить и залить банки с абрикосами и вишней, после чего пастеризовать или стерилизовать. Пастеризовать при 85-87 градусах: пол-литровые банки - 15 минут, литровые - 25 минут. Стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки - 10-12 минут, литровые 15-18 минут, трехлитровые - 30 минут, считать от момента закипания воды. Банки укупорить и охладить в большой кастрюле с водой, осторожно подливая холодную воду.

Ромова Анна Анатольевна (г. Белово)

Компот «Лесная земляничка»

Заливка: 1 л воды, 200-300 г сахара.

Подготовленными ягодами заполнить банки на 1/3. Кипящим сахарным сиропом залить ягоды в банках, через 5-7 мин. слить. Кипящим сиропом вновь заполнить банки по края горлышка, сразу же закатать и перевернуть вверх дном до полного остывания.

Вайдукова Елена Николаевна (г. Новосибирск)

Компот из вишни и рябины

1 кг вишни, 200 г черноплодной рябины.

Заливка: на 1 л воды - 0,4-1,2 кг сахара.

Ягоды черноплодной рябины отделить от кистей, тщательно вымыть и 2-3 суток вымачивать в холодной воде для уменьшения горечи. Воду периодически менять. У вишни отделить плодоножки, тоже тщательно вымыть, смешать с рябиной и уложить в банки, уплотняя.

Залить сиропом и стерилизовать: пол-литровые банки - 10-15 мин., литровые - 15 мин.

Укупоренные банки охладить в кастрюле, доливая холодную воду.

Суслова Елена Антоновна (г. Тольятти)

Компот из ежевики с ромом

1 кг хорошей крупной ежевики, 1 кг сахарного песка, 0,1 л воды и немного рома.

Очищенную от плодоножек ежевику промыть на сите холодной водой, дать воде стечь. В сахар налить воды и дать закипеть. В сироп засыпать ежевику и кипятить 5 минут. Из оставшегося сиропа ежевику переложить в банки. Сироп еще немного прокипятить, охладить и залить им ежевику. Добавить по ложке рома, банки плотно закрыть.

Курыжова Анна Викторовна (г. Екатеринбург)

Компот "По-чешски"

Заливка: на 350 мл воды - 400 г сахара, 1/2 чайной ложки лимонной кислоты.

Сварить сахарный сироп. В кипящий сироп партиями опускать мытые и обсушенные ягоды брусники и варить по 4 мин., после чего засыпать в банки. Когда будут подготовлены все ягоды, в сироп добавить лимонную кислоту и снять пенку. Сиропом залить ягоды в банках. Пастеризовать при 85° С: поллитровые банки - 10 мин., литровые - 15, трехлитровые - 25-30 мин.

Дряхлова Анна Гавриловна (г. Волгодонск)

Компот из яблок в собственном соку

Целые или нарезанные яблоки опустить на 2-3 мин. в кипящую воду, охладить в холодной воде и сразу уложить в банки. Свежеприготовленный яблочный сок подогреть до 90-95°С, залить в банки и пастеризовать при 85°С: литровые банки - 15 мин., двухлитровые - 25, трехлитровые - 30 мин.

Власова Анна Юрьевна (г. Астрахань)

Компот «По-словацки»

Заливка: 1 л воды, 375 г меда.

Подготовленные некрупные абрикосы уложить в 0,5 или 2 л банки. Мед растворить в горячей воде (заливка) и довести его до кипения, залить медовым сиропом абрикосы и дать остыть. Затем поллитровые банки стерилизовать - 8 минут, литровые - 12 минут. Укупорить банки и охладить в кастрюле с водой, осторожно подливая холодную воду.

Власова Фаина Владимировна (г. Сенгелей)

Компот из сливы без кожицы

Заливка: 1 л воды, 300-500 г сахара.

Промытые плоды опустить на несколько минут в кипящую воду. Как только кожица начнет лопаться, сливу вынуть, охладить в холодной воде и ножом снять кожицу.

Подготовленные плоды уложить в банки, залить горячим сахарным сиропом и консервировать.

Тимофеевна Татьяна Трифоновна (г. Невинномысск)

Варенье из черешни «Простушка»

1 кг черешни, 1 кг сахара

Ягоды перебрать, промыть, удалить косточки, пересыпать сахаром (1/2 общего количества) и оставить на несколько часов, чтобы выделился сок. Слить сок в металлический таз, добавить остальной сахар. Когда сахар полностью растворится, положить ягоды и варить до готовности. Можно варить и с косточками.

Яшина Светлана Олеговна (г. Уфа)

Компот из слив без воды

Этот компот обычно приготовляют из черных слив. Плоды размять, разрезать вдоль надвое, чтобы удалить косточки. Поместить на противень или в электрическую кастрюлю, посыпать сахаром (на 3 кг плодов 0,5 кг сахара) и запекать всего 10 мин. Духовку выключить, через час (в это время не открывать крышку кастрюли или духовку) сливы пустят сок. Переместить их в банки, залить выделившимся соком и стерилизовать 20 мин.

Галимова Галина Григорьевна (г. Новомосковск)

Варенье из слив с орехами

1 кг слив, 1 кг сахара, 4 ст. воды, 30-40 орехов

Спелые твердые сливы, у которых мякоть легко отделяется от косточек, промыть. По желанию очистить от кожицы. Сложить в дуршлаг или сито, погрузить на 1-2 минуты в содовый раствор (1 ч. л. соды на 1 л воды). Промыть холодной водой. Дать стечь воде. Удалить косточки с помощью спицы или ножа. Вместо косточки в каждую сливу положить четверть ореха. Приготовить сироп. Когда сироп немного остынет, положить сливы, фаршированные орехами. Поставить на огонь. Через 20 минут добавить сок половины лимона или 1/2 ч. л. лимонной кислоты. Продолжить кипятить до готовности. Можно добавить пакетик ванильного сахара. Посуду с готовым вареньем накрыть влажным полотенцем. Расфасовать в банки на второй день.

Маркушина Лада Вадимовна (г. Уфа)

Компот из печеных яблок

***Заливка:** 0,6 л воды - 400 г сахара.*

Отобрать яблоки средней величины. Ножом со стороны плодоножки вырезать сердцевину. Отверстие не должно быть сквозным. В лунки засыпать сахар и испечь яблоки в духовке до готовности.

Готовые яблоки уложить в банки, залить горячим сахарным сиропом и стерилизовать в кипящей воде: литровые банки -12 мин., двухлитровые - 18, трехлитровые - 25 мин.

Громова Елена Ивановна (г. Чебоксары)

Компот из винограда

3 кг винограда, 0,5 л 3% уксуса, 1,5 кг меда, 1 чайная ложка молотой корицы и 5 штук немолотой ароматной гвоздики.

Хороший, крупный виноград промыть, осторожно снять с плодоножек и уложить в банки. Уксус, мед, корицу и гвоздику хорошо проварить, снять пену. Горячим медовым сиропом залить виноград, банки плотно закрыть, завернуть в одеяло и дать им полностью остыть.

Курекина Татьяна Яковлевна (г. Тюмень)

Компот из костяники

Заливка: на 1 л воды - 500 г сахара.

Для компота костянику и яблоки берут в соотношении 1:2. Костянику моют и удаляют плодоножки. Яблоки очищают и нарезают дольками. Укладывают в кастрюлю. Сахар растворяют в воде, доводят до кипения и кипящим сиропом заливают ягоды и яблоки (так, чтобы они полностью были покрыты сиропом). Дают постоять 2-3 ч., снова доводят до кипения и разливают в банки. Затем стерилизуют 10-15 мин. (литровые банки).

Фунтикова Ольга Михайловна (г. Южно-Сахалинск)

Компот клюквенный

Заливка: на 1 л воды - 1 кг сахара.

Крупные и зрелые ягоды уложить в банки по плечики периодически встряхивая, чтобы ягоды плотнее заполнили банки. Залить ягоды горячим сахарным сиропом. Пастеризовать при 90°С: поллитровые банки - 20 мин., литровые - 30 мин. Можно стерилизовать в кипящей воде соответственно 10 и 15 мин.

Калинина Виктория Ивановна (г. Калининград)

Компот рябиново-яблочный

2,5 кг рябины, 2,5 кг яблок.

Заливка: на 1 л воды - 1 кг сахара.

Яблоки разрезать на 4 части, вырезать сердцевину и очистить от кожицы. Ягоды рябины отделить от щитков, тщательно вымыть, опустить на 3-4 мин. в кипящую воду, охладить в холодной воде, смешать с яблоками, уложить в банки, залить кипящим сахарным сиропом и пастеризовать при 90°С: поллитровые банки - 20 мин., литровые - 30, трехлитровые - 45-50 мин.

Хилова Дарья Сергеевна (г. Уфа)

Компот грушевый «Особый»

***Заливка:** на 1 л воды - 100 г сахара, 4 г лимонной кислоты, щепотка ванильного сахара.*

Целые или разрезанные на половинки плоды положить в кипящий сироп, довести до кипения и варить на слабом огне 10 мин. Груши отделить на дуршлаге и уложить в банки по плечики. Грушевый сироп довести до кипения, заполнить им банки с грушами и стерилизовать: литровые банки - 8 мин., двухлитровые - 12, трехлитровые - 15 мин.

Потемкина Татьяна Леонидовна (г. Петрозаводск)

Компот из черноплодной рябины

***Заливка:** на 1 л воды - 400-700 г сахара.*

Ягоды рябины вымыть и замочить на 2-3 суток, периодически меняя воду. Затем переложить в банки и залить горячим сахарным сиропом. Стерилизовать в кипящей воде: литровые банки - 25 мин., трехлитровые банки - 45-50 мин.

Анистратенко Галина Юрьевна (г. Серпухов)

Компот из брусники с яблоками или грушами

***Заливка:** на 1 л воды - 300-400 г сахара.*

Сладкие яблоки или груши очистить и нарезать дольками. Ягоды брусники и дольки плодов уложить в банки слоями или вперемешку. На дно банки и поверх ягод для аромата положить по 2-3 дольки нарезанного лимона. Залить горячим сахарным сиропом и пастеризовать при 85° С: литровые банки - 15 мин., двухлитровые - 25, трехлитровые - 35-40 мин.

Князева Ксения Вячеславовна (г. Ставрополь)

Компот-ассорти с облепихой

1 кг облепихи, 1 кг яблок, 600 г шиповника.

***Заливка:** на 1 л воды - 440 г сахара.*

Яблоки очистить, нарезать дольками, бланшировать 3-5 мин. в кипящей воде и сразу охладить в холодной. Отобрать крупные, зрелые и твердые плоды шиповника, удалить плодоножки и остатки цветка, разрезать плоды пополам и тщательно очистить от семян и волосков. Если плоды шиповника мелкие или волоски трудно отделяются, не разрезать их - использовать целиком и в меньшем количестве (на литровую банку 10-20 штук). Ягоды облепихи вымыть и удалить плодоножки. Облепиху, яблоки и шиповник послойно уложить в банки по плечики, уплотнить и залить горячим сахарным сиропом. Стерилизовать в кипящей воде: поллитровые банки - 15 мин., литровые - 25 мин., трехлитровые - 35-40 мин.

СОВЕТЫ:

Заметим, что овощи и фрукты с острой заливкой принято называть маринованными, а со слабокислой - консервированными.

Иванова Жанна Денисовна (г. Белгород)

Компот из ревеня

***Заливка:** на 1 л воды - 450-500 г сахара.*

Черешки листьев весенне-летнего сбора вымыть, снять с них кожицу. Нарезать черешки кусочками длиной около 1 см, засыпать небольшим количеством сахара и выдержать 4-5 ч. после чего переложить в банки, залить кипящим сахарным сиропом и стерилизовать в кипящей воде: литровые банки - 20 мин., двухлитровые - 30-35 мин.

Меркушева Инга Марковна (г. Мурманск)

Компот из шиповника

500 г черноплодной рябины, 500 г шиповника.

***Заливка:** на 1 л воды - 600 г сахара.*

Ягоды черноплодной рябины замочить на 2-3 суток. Шиповник вымыть, отрезать чашелистики и плодоножки, плоды разрезать. После этого шиповник тщательно мыть, чтобы смылись семена и волоски. Рябину и шиповник смешать и уложить в банки.

Залить кипящим сиропом и стерилизовать в кипящей воде: литровые банки - 25 мин., трехлитровые - 45-50 мин.

Грунина Наталья Васильевна (г. Томск)

Компот рябиново-грушевый

2,5 кг рябины, 2,5 кг груш.

***Заливка:** на 1 л воды - 1 кг сахара.*

Яблоки и груши разрезать на 4 части, вырезать сердцевину и очистить от кожицы, уложить в банки, залить кипящим сахарным сиропом и пастеризовать при 90°С: пол-литровые банки - 20 мин., литровые - 30, трехлитровые - 45-50 мин.

Шураева Эльвира Олеговна (г. Донецк)

Компот из черноплодной рябины на яблочном соке

***Заливка:** на 1 л яблочного сока - 550-650 г сахара.*

Подготовленные ягоды уложить в банки. Свежий яблочный сок подогреть, растворить в нем сахар, довести до кипения, снять пену и горячей заливкой покрыть ягоды в банках. Стерилизовать в кипящей воде: литровые банки - 25 мин., трехлитровые банки - 45-50 мин.

Погодина Кристина Георгиевна (г. Тюмень)

Клубнично-черешневый компот

1,5 кг клубники, 1,5 кг черешни, 1,5 л воды, 700 г сахарного песка.

Спелую, но крепкую клубнику быстро промыть, перебрать. Черешню также промыть и очистить от плодоножек. В приготовленные банки уложить слоями, чередуя слой клубники со слоем черешни, залить охлажденным сахарным сиропом. Стерилизовать 6 минут или пастеризовать 25 минут при температуре 80 градусов.

Кондрашова Оксана Ивановна (г. Ярославль)

Компот облепихово-яблочный

500 г облепихи, 1 кг яблок или груш.

Заливка: на 1 л воды - 400-800 г сахара.

Для приготовления этого компота берут сладкие яблоки. Мелкие и средние плоды консервируют целиком, крупные режут на половинки или дольки.

Ягоды облепихи и яблоки (груши) уложить в банки по плечики, залить горячим сахарным сиропом и пастеризовать при 85°С: 1 л - 15 мин., 2 л - 25 мин., 3 л - 30 мин.

Комарова Марина Алексеевна (г. Вологда)

Компот «Черные глаза»

Заливка: на 1 л воды - 0,8-1,2 кг сахара.

Ягоды черной смородины отделить от кистей, отобрать самые крупные, тщательно вымыть, подсушить. Чтобы ягоды в компоте не сморщивались и не всплывали, опустить их на 1-2 мин. в приготовленный заранее и охлажденный до 60-70° С сироп и только после этого уложить в банки. Залить горячим сиропом и стерилизовать в кипящей воде: поллитровые банки - 15 мин., литровые - 20 мин. Можно пастеризовать при 90°С соответственно 20 и 25 мин.

Сусарова Яна Руслановна (г. Омск)

Компот "Чешское"

Заливка: на 1 л воды - 1 кг сахара.

Собрать ягоды, тронутые первыми заморозками, отделить от щитков, тщательно вымыть, опустить на 3-4 мин. в кипящую воду и охладить в холодной воде. Подготовленные ягоды залить горячим сахарным сиропом и выдержать сутки. После этого компот подогреть до 65-70°С, разлить в подготовленные банки и пастеризовать при 95°С: литровые банки - 30 мин., трехлитровые - 45-50 мин.

Шарова Зоя Дмитриевна (г. Великий Новгород)

Компот облепихово-сливовый

500 г облепихи, 1 кг слив.

Заливка: на 1 л воды - 400-800 г сахара.

Сливу вымыть, разрезать на половинки, удалить косточки и уложить в банки по плечики вместе с облепихой. Залить горячим сахарным сиропом и пастеризовать при 85°С: поллитровые банки - 15 мин., двухлитровые - 25 мин. Можно стерилизовать в кипящей воде соответственно 10-12 или 15-18 мин. Закатать.